

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LECHUGA
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
LECHUGA
FRUTA

12

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
FRUTA

14

ARROZ CON VERDURAS
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
LECHUGA
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO
ENSALADA VERDE
FRUTA

19

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
FILETE DE CERDO EN SALSAS
PEPINO
FRUTA

20

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
CALAMARES GUISADOS
LECHUGA
FRUTA

21

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
CALABAZA Y PATATA
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA
FRUTA

24

CREMA DE ZANAHORIAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
GUISANTES Y PATATAS DADO
FRUTA

26

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES
PALOMETA AL HORNO
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
FRUTA

28

CODITOS DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL
AJILLO
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DE COLIFLOR
MAGRO DE CERDO
SETAS
FRUTA



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

